


NICHIWA®

電気串焼きコンベヤーグリラー

焼く“温度と時間”の管理で 串焼きを美味しく“きっちり”と焼き上げます

(素焼き用)
新製品
【注意】

- * 焼く前に、タレや塩を掛けずに焼いて下さい。
- * 下部ヒーターの故障の原因になります。
- * 素焼きのみでご使用下さい。


NECC-1000R
**シンプル操作で
使いやすい**

コントロールパネルは大型で見やすいデジタル表示。調理時間と上下火力の調整のシンプル操作で設定できます。

**メニュープログラム機能
搭載**

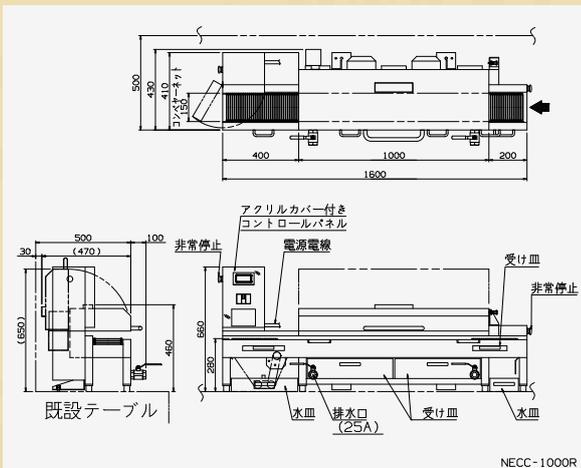
5メニューまで登録できますので調理のマニュアル化が図れます。誰でも容易に調理が行えます。

安全・安心

温度過昇防止装置を内蔵しておりますので、温度が異常に上昇した場合、ヒーターへの通電をストップします。

お手入れしやすい構造

上部は昇降持ち手により、容易に持ち上げてコンベヤー全体を清掃できます。また、コンベヤーネットは常にブラシで自動洗浄します。尚、ネットを外して洗浄が可能で衛生的です。


仕様

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2.5m	一次側最大 電流値(A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
NECC-1000R	1600	430	660	8.8kW	直結	32.5	140
NECC-1000L							

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。


**HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社**
<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

本社 ☎(079)568-0581(代)
 東京支店 ☎(03)5645-2691(代)
 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)
 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)
 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
 三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
 京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
 山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
 高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
 松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

代理店・特約店

2015.12

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2015年12月現在のものです。